

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリנדベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子

Grindel Berg

1954年東京都出身。実家である自由が丘風月堂を経て、カナディアンロッキーにあるパンフスプリングホテルに入社、製菓長に。バンクーバー、エドモントン、カルガリーで開催される食の祭典では、総合優勝、金賞など多数の賞を受賞。国内でも連合会会長賞や金賞などを受賞する。製菓技能士1級。

◆月曜日◆ とちおとめのフルーツサンドウィッチ&ヨーグルトサラダ&スムージー



材料

〔フルーツサンドウィッチ〕 ・とちおとめ 適量 ・生クリーム 100g
・ハチミツ 15g ・食パン（10枚切）4枚

〔ヨーグルトサラダ〕 ・とちおとめ 3粒 ・ブルーベリー 適量
・ラズベリー 適量 ・プレーンヨーグルト 適量

〔スムージー〕 ・とちおとめ 100g ・プレーンヨーグルト 100g
・ハチミツ 15g

作り方

フルーツサンドウィッチ

- ① ボウルに生クリーム100gとハチミツ15gを入れて、よく混ぜましょう。
- ② 食パン2枚の片面に、①をまんべんなく塗ります。
- ③ その上に、タテ半分にカットした「とちおとめ」を適量のせましょう。そうしたら、再度①を塗ります（とちおとめの上から）。
- ④ ③の上に残りの食パン（これには塗りません）をのせ、軽く押し付けます。
- ⑤ 食パンのみみ部分をカットして完成です！

ヨーグルトサラダ

- ① 「とちおとめ」3粒をタテ半分にカットし、ブルーベリー適量、ラズベリー適量、プレーンヨーグルト適量と一緒にボウルに入れて、和えましょう。これで完成です！

スムージー

- ① ミキサーに「とちおとめ」100gとプレーンヨーグルト100g、ハチミツ15gを入れて混ぜます。
- ② 氷を入れたグラスに注いで完成です！